7707

NETTOYANT DESINFECTANT ALIMENTAIRE

BACTERICIDE FONGICIDE POA-POV

SELON NORME EN 1275 ET EN 1276 ET EN 1650

■ USAGES HOMOLOGUES

Traitement bactéricide *: Dose d'emploi 0,75 %*

** Locaux de stockage*	*Produit d'origine animale (POA)*
** Matériel de transport*	*Produit d'origine animale (POA)*
** Locaux de préparation*	*Nourriture des animaux domestique*
** Matériel de transport*	*Nourriture des animaux domestiques*

Traitement bactéricide et fongicide *: Dose d'emploi 1 %*

** Locaux et matériel de stockage*	*Produits d'origine végétale (POV)*
** Matériel de récolte et de transport*	*Produits d'origine végétale (POV)*
** Locaux et matériel de culture*	*Serre et abris*

■ PROPRIETES

Son caractère alcalin, fait de 7707, un produit fortement dégraissant sur les graisses animales et végétales. Il est non corrosif pour la plupart des supports usuels et est exempt de soude ou de potasse. Grâce à sa formation adaptée, sans parfum, il permet une désinfection en profondeur des surfaces agro-alimentaires sans risque d'altération ultérieure des propriétés organoleptiques des aliments stockés à proximité.

Actif contre les Salmonelles et Listéria monocytogènes.

Destruction des processus de putréfaction, par son haut pouvoir de désodorisation

■ COMPOSITION

Sels d'ammoniums quaternaires, sels alcalins, dégraissants, émulsionnants, tensio-actif non ioniques, inhibiteurs de corrosion. Aspect : liquide incolore. pH : 11,8

Masse volumique : 1; 0.3 +/- Tensio-actifs : biodégradables à plus de 90 %

Préparation non soumise à l'étiquetage de toxicité nocivité selon la directive européenne n°88/379 et ses adaptations. Eléments de composition en conformité avec la liste des produits autorisés pour le nettoyage des matériaux et objets pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires. Décret N°73-138 du 12 février 1973 et de l'arrêté du 8 Septembre 1999

■ UTILISATIONS

7707 est particulièrement adapté au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces agro-alimentaires des filières :

- Viande, poisson, œuf, et transformations. - Restauration, distribution automatique d'aliments.
- Conserverie d'alimentation humaine ou animale. - Conditionnements et transports alimentaires.
- Distribution alimentaire, MGS, chambres froides. - Serres et abris de maraîchage et horticulture (vides de culture). - Compatible avec les bacs à ultrasons, CIP, NEP (nettoyage en place)

■ MODE D'EMPLOI

Utiliser 7707 à une concentration désinfectante de 1 % (diluer de préférence en eau tiède, 30°C environ). Laisser agir pendant 5 minutes minimum puis rincer à l'eau potable. En cas de matériels particulièrement souillés par des matières organiques, utiliser 7707 à une concentration de 4 %. Appliquer 7707 par brossage, trempage, circulation, pulvérisation ou nébulisation.

■ PRECAUTION D'EMPLOI ET DE STOCKAGE

Irritant, pour les yeux et la peau.
Conserver en emballage d'origine, hors de la portée des enfants, à l'abri du gel. Refermer l'emballage après chaque utilisation. Eviter tout contact avec la peau et les yeux. Porter des gants et des lunettes. En cas de contact avec les yeux ou la peau, laver immédiatement et abondamment à l'eau claire pendant 15 minutes. En cas d'ingestion, consulter immédiatement un médecin et lui montrer l'emballage ou l'étiquette.

SARL TIXO
30 rue de la Varenne - 94106 SAINT MAUR Cedex
Tel : 01.43.97.60.76 - Fax : 01.43.97.60.77

NOTA : les informations mentionnées sur cette fiche technique sont données à titre indicatif et ne sauraient engager notre responsabilité de fabricant.
En raison de nombreux facteurs pouvant affecter les résultats, nos produits sont vendus avec la réserve que les utilisateurs feront leurs propres essais pour déterminer la convenance de ces produits pour leur usage particulier.
Limite de garantie n'excédant pas le remplacement d'un produit reconnu défectueux.